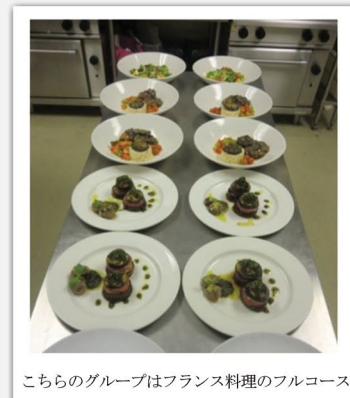




無事に卒業しました！！卒業証書を手にとっこり☆



「お疲れさま〜！」実習後にみんなで試食中



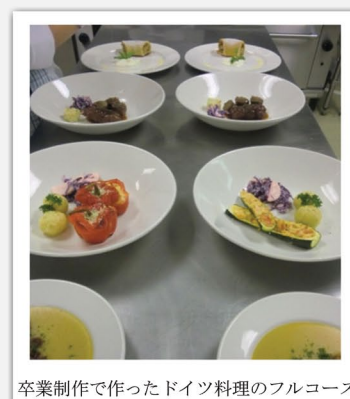
こちらのグループはフランス料理のフルコース



Brioche and Seed bread (ブリオッシュとひまわりの種のパン)
※2回目。(実習のテストで)



Brioche and White rolls (ブリオッシュと白パン)



卒業制作で作ったドイツ料理のフルコース



緊張の瞬間！！「どれどれ・・・」先生たちが試食中



Chocolate Mousse Gateau (ガトーショコラ)



Danish (3種類のパイ)



Cup cakes (3種類のカップケーキ)



Chocolate éclairs and Profiteroles
(エクレアとシュークリーム)



Quiche Lorraine (ベーコンとチーズのパイ)



White chocolate cake and Dried fruits compote
(ホワイトチョコのチーズケーキとドライフルーツの砂糖漬け)



〜アルバイト先の厨房で〜
60匹のサバをサバいている・・・ところ。



仕事は前菜とデザート作り



Braised beef cheek with tongue

(牛のほほと舌肉の煮物、ワサビソース添え)



※1枚目と同じ「サーロインステーキ」で2回目。
(実習のテスト)



Green fruit salad with Spicy syrup
(フルーツサラダ)



Ossobuco (子牛のすね肉の蒸し煮)



Confit of pork belly (豚肉の塩付けのやわらか煮)



Turkey and Pecan Roulade with cranberry and orange Salsa
(フルーツサラダ)



※1枚目と同じ「サーロインステーキ」で2回目。
(実習のテスト)



Lamb Shank with Puy Lentils (子羊のすね肉の煮物)



Corned Beef and Mash potatoes with Veloute sauce
(コーンビーフとマッシュポテト、ヴルーテソース添え)



Grilled whitefish fillets au gratin, Pommes Lyonnaise and beans in bacon



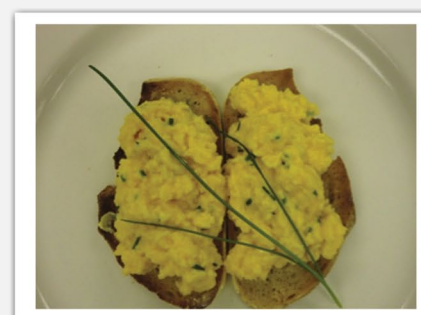
Rack of Lamb with Herb crust (子羊肉のグリル)



Crumbed whitefish and fish cakes with Tartare sauce
(川魚のフライとフィッシュケーキ、タルタルソース添え)



Steamed Pippi (ピピ貝のワイン蒸し)



Scrambled Egg (スクランブルエッグ)